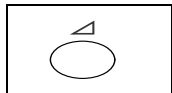
FORNO MICRO-ONDAS

Manual de Instruções & Guia de Cozinha

CE287DN

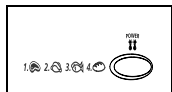
Code No.: DE68-02307K

Guia de Referência Rápido

Se pretende cozinhar algum alimento

1. Coloque o alimento no forno.
   Seleccione o nível de potência premindo ◿ uma ou mais vezes.

2. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão marcador**.

3. Prima ◇.
   Resultado: Começa a cozedura. O forno emite um bips quatro vezes quando termina de cozinhar.

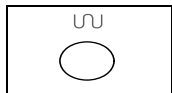
Se deseja descongelar automaticamente algum alimento

1. Coloque o alimento congelado no forno.Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar premindo o botão **Power Defrost** (❄❄) (Descongelar) uma ou mais vezes.

2. Seleccione o peso do alimento rodando o **botão marcador** e programar no máximo até 1500 g.

3. Prima ◇.

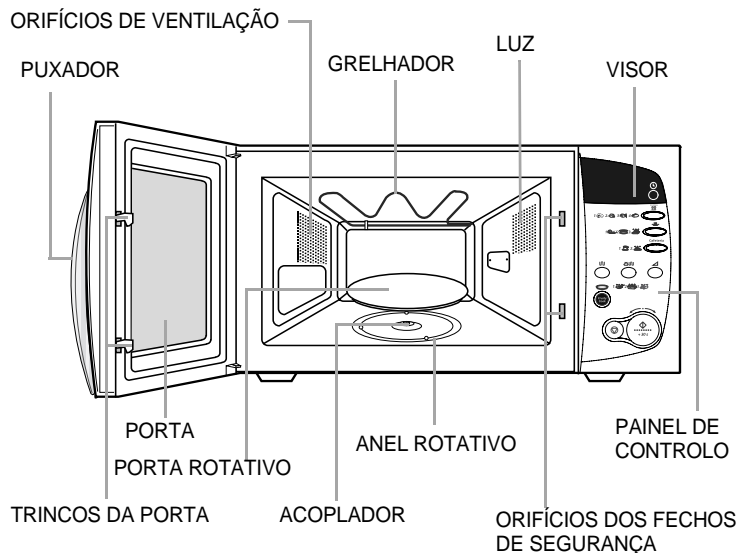
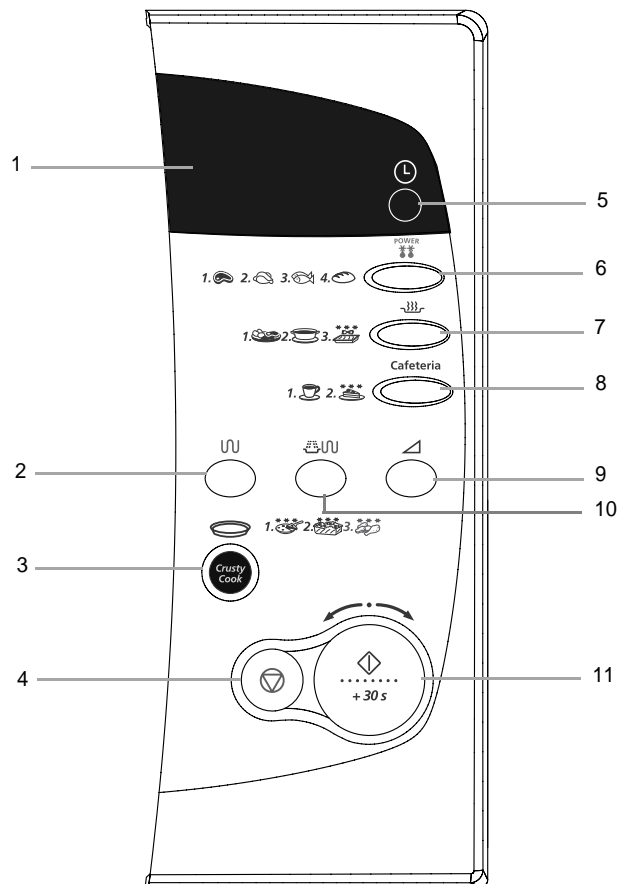
Se deseja acrescentar mais 30 segundos

Deixe os alimentos no forno.
Prima **+30s** uma ou mais vezes para cada 30 segundos que deseja acrescentar.

Se deseja grelhar algum alimento

1. Prima ⊔∩⊔.

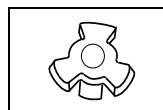
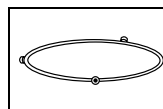
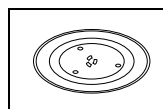
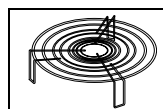
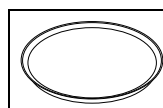
2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão marcador.

3. Prima ◇.

Forno

Painel de Controlo

1. VISOR
2. SELECTOR MODO GRELHADOR
3. SELECÇÃO DA FUNÇÃO DE TOSTAR AUTOMÁTICA
4. BOTÃO DE PARAGEM/ CANCELAR
5. ACERTAR RELÓGIO
6. BOTÃO DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO
7. SELECTOR AUTOMÁTICO AQUECER
8. SELECTOR CAFETERIA
9. DEFINIÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
10. SELECTOR MODO COMBINADO
11. BOTÃO INICIAR/BOTÃO MARCADOR (tempo de cozedura, peso e tipo de comida)

Acessórios

P

Dependendo do modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que pode utilizar de diferentes maneiras.

1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor na base do forno.
   Função: O acoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel rotativo**, para ser colocado no centro do forno.
   Função: O anel rotativo suporta o prato rotativo.

3. **Prato rotativo**, para ser colocado sobre o anel rotativo com o centro a coincidir com o encaixe.
   Função: O prato rotativo serve como a superfície principal paracozinhar; pode ser retirado facilmente para lavar.

4. **Grelha de Metal**, para ser colocada sobre o prato rotativo.
   Função: A grelha de metal pode ser utilizada para cozinhar com o grelhador ou no modo combinado.

5. **Prato de** tostar, ver página 11 a 13.
   Função: Usar o prato de tostar quando usa a função de tostar automática ou a função de tostar manual.

☛ NÃO coloque o Micro-ondas em funcionamento sem o anel rotativo nem o prato rotativo.

Como Utilizar este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um forno Micro-ondas da SAMSUNG. Este Manual de Instruções contém muitas informações válidas sobre como cozinhar com o seu forno Micro-ondas:

- ***Precauções de Segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Conselhos úteis para cozinhar***

Na parte de dentro da capa encontra-se um guia de referência rápida que explica quatro operações básicas de cozedura:

- ***Cozinhar comida***
- ***Descongelar comida***
- ***Grelhar comida***
- ***Acrescentar tempo para cozinhar***

No início do manual encontra figuras do forno, e mais importante do painel de controlo, de modo a poder mais facilmente encontrar os botões.

Os procedimentos passo a passo utilizam quatro símbolos diferentes.

Importante

Nota

Cuidado

Rodar

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPOSIÇÕES A ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS

Caso não observe as seguintes precauções de segurança pode provocar exposiçõesperigosas à energia de micro-ondas.

(a) Em caso algum deve tentar colocar o forno em funcionamento com a aberta nem tentar forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem introduzir nada nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nada entre a porta e o forno nem permita que restos de comida ou de detergente se acumulem nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes da porta se mantêm limpos, limpando primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio e seco após cada utilização.

(c) Não coloque o forno em funcionamento se este estiver danificado até ser reparado por um técnico especializado em micro-ondas e formado pelo fabricante.
É especialmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não haja danos em:
(1) Porta, fechos da porta e vedantes
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno só deve ser regulado e reparado por um técnico especializado em assistência técnica a micro-ondas e formado pelo fabricante.

Precauções de Segurança

Instruções de segurança importantes. Leia cuidadosamente e conserve como futura referência. Antes de cozinhar alimentos sólidos ou líquidos no seu forno de micro-ondas, verifique que as seguintes precauções de segurança são respeitadas.

1. **NÃO** utilize nenhum utensílio de metal no forno micro-ondas:
   - Recipientes metálicos
   - Louça com decoração a ouro ou prata
   - Espetos, garfos, etc.

   Razão: Pode ocorrer um arco voltaico ou uma faísca, podendo danificar o forno.
2. **NÃO** aqueça:
   - Garrafas, frascos ou recipientes fechados hermeticamente ou por vácuo. Ex) Frascos de comida de bebés
   - Comida hermética. Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

   Razão: O aumento da pressão pode fazê-los explodir.
   Dica: Retire as tampas e fure as cascas, sacos, etc.
3. **NÃO** coloque o forno micro-ondas em funcionamento quando está vazio.
   Razão: As paredes do forno podem ficar danificadas.
   Dica: Deixe sempre um copo com água dentro do forno. A água irá absorver as micro-ondas se, acidentalmente, colocar o forno em funcionamento quando está vazio.
4. **NÃO** cubra os orifícios de ventilação posteriores com panos nem papel.
   Razão: Os panos e o papel podem incendiar-se devido ao ar quente que é expelido.
5. Utilize **SEMPRE** luvas de forno quando retirar um prato do forno.
   Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é sempre transferido da comida para o prato. Por isso os pratos estão quentes.
6. **NÃO** toque nos elementos de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
   Razão: Estas paredes poderão estar suficientemente quentes para queimar, mesmo depois de terminar de cozinhar, embora não pareçam. Não permita que materiais inflamáveis entrem em contacto com nenhuma parte interior do forno. Deixe arrefecer primeiro.
7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
   - Não guarde materiais inflamáveis no forno
   - Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou plástico
   - Não utilize o seu forno micro-ondas para secar jornais
   - Se aparecer fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno da fonte de alimentação
8. Tenha especial cuidado quando aquecer líquidos e alimentos para bebé.
   - Espere SEMPRE pelo menos 20 segundos depois de o forno desligar, para uniformizar a temperatura no alimento.
   - Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento.
   - Tenha cuidado quando toca no recipiente depois do aquecimento. Pode-se queimar se o recipiente estiver muito quente.
   - Existe o risco de uma fervura retardada.

Precauções de Segurança (continuação)

- Para evitar uma fervura retardada e possível queimadura, deve colocar uma colher de plástico ou de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois do aquecimento.
  Razão: Durante o aquecimento dos líquidos a fervura pode ser retardada; isto significa que pode começar a ferver depois do recipiente ser retirado do forno.
- Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a área queimada em água fria pelo menos durante 10 minutos.
  * Cubra com uma compressa limpa e seca.
  * Não aplique nenhum creme, óleo nem loção.
- **NUNCA** encha o recipiente até acima e escolha um recipiente que seja mais largo em cima do que em baixo para o líquido não vir por fora quando ferver. As garrafas com gargalo fino podem explodir se aquecem demais.
- Verifique **SEMPRE** a temperatura dos alimentos para bebé ou do leite antes de dar ao bebé.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, pois este pode explodir se aquecer demais.

9. Cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação nem a ficha dentro de água e mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho em funcionamento se este tiver o cabo de alimentação ou a ficha danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço do forno quando abre a porta.
Razão: O ar quente ou o vapor libertado pode provocar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
Razão: Partículas de comida ou salpicos de gordura que adiram às paredes do forno podem provocar danos na pintura e reduzir a eficiência do forno.

12. É possível que ouça estalidos durante o funcionamento, principalmente quando está em modo de descongelar.
Razão: Quando a saída de potência muda electricamente, pode ouvir-se este som. É normal.

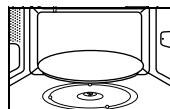
13. Quando o forno micro-ondas está a funcionar sem carga, a alimentação de energia é cortada automaticamente por razões de segurança. O forno funciona normalmente depois de esperar 30 minutos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
Enquanto cozinha, deve olhar para dentro do forno de vez em quando se a comida está a ser aquecida ou cozinhada em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis.

IMPORTANTE
As crianças NUNCA devem ser autorizadas a utilizar ou brincar com o forno micro-ondas. Nem devem ser deixadas sozinhas perto do micro-ondas quando este está a funcionar. Objectos que possam ser do interesse das crianças não devem ser guardados nem escondidos por cima do forno.

Instalação do Forno Micro-ondas

P

Coloque o forno numa superfície lisa e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o peso do forno.

1. Quando instalar o seu forno, verifique se a ventilação é a adequada para o seu forno, deixando uma distância no mínimo de 10 cm (4 polegadas) entre o muro e a parte de trás do forno, bem como os dois lados do forno, 20 cm (8 polegadas) entre o tecto e o forno e 85 cm (33 polegadas) acima do chão.

2. Retire todo o material de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato rotativo. Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.

3. Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

❇ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno poderá aquecer demasiado. Caso isso aconteça, o forno desligar-se-á automaticamente e manter-se-á inoperativo até arrefecer.

❇ Para a sua segurança pessoal, ligue o cabo a uma tomada de três pinos ligada à terra, com 230 Volt, 50 Hz, AC. Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, deverá ser o fabricante a substituí-lo, o representante comercial, ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar acidentes.

❇ **Não** instale o micro-ondas num ambiente húmido ou quente, por exemplo, próximo de um forno convencional ou de um radiador. As especificações de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo de alimen-tação fornecido com o forno. Limpe o interior e a porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

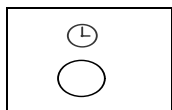
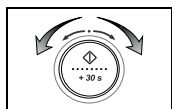
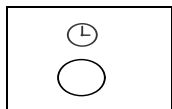
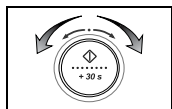
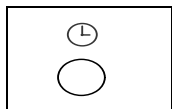
P

Acertar o Relógio

Este forno micro-ondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 ou 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- ***Quando instala pela primeira vez o forno micro-ondas***
- ***Depois de uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando muda da hora de Verão para Inverno ou vice versa.

1. **Para vizualizar as horas em....** / **Prima o botão ⌚...**

Para vizualizar as horas em....	**Prima o botão ⌚...**
Formato de 24 horas	Uma vez
Formato de 12 horas	Duas vezes

2. Rode o **botão marcador** para acertar as horas.

3. Prima ⌚.

4. Rode o **botão marcador** para acertar os minutos.

5. Prima ⌚.

O que Fazer Se Tiver Dúvidas ou Problemas

Se tiver algum dos problemas apresentados de seguida, tente as soluções apresentadas.

◆ Isto é normal.
- Condensação dentro do forno.
- Deslocação de ar à volta da porta e cobertura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e cobertura exterior.
- Fugas de vapor à volta da porta e orifícios de ventilação.

◆ O forno não funciona quando prime o botão ◇.
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados
- Regulou bem o temporizador e/ou premiu o botão ◇?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e provocou o rebentamento de um fusível ou o disparo de um interruptor?

◆ Os alimentos estão cozinhados demais ou de menos
- Definiu correctamente o tempo de cozedura para o tipo de alimentos?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

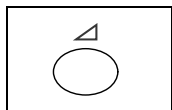
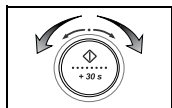
◆ Há faíscas e estalidos dentro do forno (arco voltaico)
- Utilizou um prato com decoração de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
- O papel de alumínio está demasiado próximo das paredes interiores?

◆ O forno provoca interferências com o rádio ou a televisão
- Pode ser observada uma ligeira interferência na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. É normal. Para resolver este problema, instale o forno afastado de televisões, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detecta interferências, o visor pode ser reiniciado. Para resolver este problema, desligue a tomada e ligue novamente. Acerte o relógio novamente.

✉ Se as directivas apresentadas não lhe permitem resolver o problema, contacte o seu fornecedor ou a assistência técnica da SAMSUNG.

Cozinhar / Aquecer

Os procedimentos seguintes explicam como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de deixar o forno sem o vigiar.

Primeiro coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta.

1. Prima ◿.
Resultado: No visor aparece a indicação 850W (máxima potência):
Seleccione o nível de potência adequado premindo ◿ novamente até aparecer no visor o nível desejado. Consulte a tabela de níveis de potência na página seguinte.

2. Programe o tempo de cozedura, rodando o **botão marcador**.

3. Prima ◇.
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.
1) Começa o processo de cozedura e quando termina o forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal soa 3 vezes (de minuto a minuto).
3) A hora actual é apresentada novamente.

☛ **Nunca** ligue o forno micro-ondas quando este está vazio.

✉ Se desejar aquecer um alimento por um período curto à potência máxima (850W), prima simplesmente o botão **+30s** uma vez para cada 30 segundos do tempo que deseja. O forno começa imediatamente a funcionar.

Níveis de Potência

Pode seleccionar um dos níveis de potência seguintes.

Nível de Potência	Saída	
	Micro-ondas	Grelhsdor
ALTO	850 W	
MÉDIO ALTO	600 W	
MÉDIO	450 W	
MÉDIO BAIXO	300 W	
DESCONGELAR	180 W	
BAIXO/MANTER QUENTE	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I (♨ɯ)	600 W	1100 W
COMBI I I (♨ɯ)	450 W	1100 W
COMBI III (♨ɯ)	300 W	1100 W

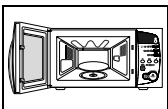
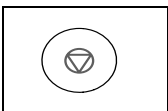
✉ Se seleccionar um nível de potência mais alto, o tempo tem de ser diminuido. Se seleccionar um nível de potência mais baixo, o tempo tem de ser aumentado.

Se desejar acrescentar ou diminuir o tempo de cozedura rode o botão marcador.

Tempo	Aumentar Tempo	Tempo	Aumentar Tempo
até 1 min	5 seg. unid.	10 - 20 min	1 min unid.
1 - 3 min	10 seg. unid.	20 - 40 min	2 min unid.
3 - 10 min	30 seg. unid.	40 - 99 min	5 min unid.

P

Interrupção do Processo de Cozedura

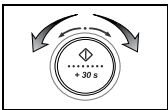
Pode interromper a cozedura a qualquer momento para verificar os alimentos.

1. Para parar temporariamente; Abra a porta .
   Resultado: A cozedura pára. Para continuar, feche a porta e prima ◇ novamente.

2. Para parar completamente; Prima ▽.
   Resultado: A cozedura pára. Se desejar cancelar as programações de cozedura, prima o botão **Cancelar**(▽) novamente.

☞ Também pode cancelar qualquer programação antes de começar premindo o botão (▽) **Cancelar**.

Regulação do Tempo de Cozedura

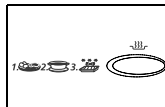
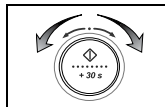
Pode aumentar o tempo de cozedura premindo o botão +30s uma vez para cada 30 segundos que deseja acrescentar.

Prima o botão **+30s** uma vez para cada 30 segundos que deseja acrescentar.

☞ Só pode regular o tempo durante a cozedura, se estiverem seleccionados os modos de Micro-ondas, Cozinhar/Aquecer, Automático, Cafetaria, Tostar Automático, Grelhador ou Modo Combinado.

Durante a cozedura para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, rode o botão marcador para a direita ou para a esquerda.

Utilização da Função Automática de Aquecer/Cozinhar

A função de Aquecer/Cozinhar tem quatro tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar nem os tempos nem o nível de potência. Pode regular a quantidade rodando o botão marcador.

Primeiro coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que deseja cozinhar, premindo o botão **Auto**( ) uma ou mais vezes.

2. Seleccione a quantidade rodando o **botão marcador**. (Consulte a tabela na próxima página.)

3. Prima ◇.
   Resultado: Começa a cozedura. Quando terminar
   1) O forno emite um bip quatro vezes.
   2) Este sinal soa três vezes (de minuto a minuto).
   3) A hora actual é apresentada novamente.

✉ Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.

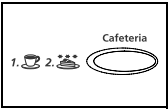
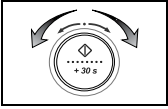
Programação Automática de Aquecer e Cozinhar

A tabela seguinte apresenta as várias Programações Automáticas de Cozinhar e Aquecer, quantidades, tempos de repouso e recomendações adequadas.

Cód./ Símbolo	Tipo Alimento	Quantidade	Tempo de Repouso	Recomendações
1	**Comida pronta** (fria)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Coloque a comida num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para comidas constituídas por três componentes (ex: carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2	**Sopas/ Molhos** (Frios)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Deite a sopa ou o molho numa taça ou num prato fundo de louça. Tape durante o aquecimento e o tempo de espera. Mexa antes e depois do tempo de espera.
3	**Massa gratinada** (congelada)	200 g 400 g	2-3 min.	Coloque a massa gratinada numa travessa de pyrex de tamanho apropriado. Coloque a travessa sobre a grelha. Este programa é adequado para massa gratinada congelada, como lasanha, cannelloni ou macarrão.

Usar a Função de Cafetaria

Com a função de Cafetaria, o tempo de cozedura é definido automaticamente.

Pode regular o número de doses, rodando o botão rotativo. Coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimentos a cozinhar premindo o botão **Cafeteria** uma ou mais vezes.

2. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**

3. Prima ◇.
   Resultado: Tem início a cozedura. Depois de terminar:
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal de aviso de fim apita três vezes (de minuto a minuto)
   3) A hora actual volta a ser apresentada

Exemplo: Prima o botão **Cafeteria** uma vez para aquecer uma chávena de café e seleccione a dose rodando o **botão rotativo**. Consulte a tabela da página seguinte.

✉ Use apenas recipientes próprios para micro-ondas.

P

Definições da Função de Cafetaria

A tabela abaixo apresenta os Programas Automáticos para aquecer bebidas e descongelar fatias de bolo congeladas.

Indica as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.

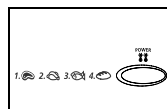
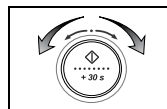
O programa nº 1 funciona apenas com energia do micro-ondas. O programa nº 2 funciona com uma combinação do micro-ondas e do grelhador.

Botão	Alimentos	Dose	Tempo de Espera	Recomendações
1	**Bebidas** Café, leite chá, água (temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 250 ml 1caneca)	1-2 min.	Deite a bebida numa chávena (150 ml) ou caneca (250 ml) de louça e coloquea no centro do prato rotativo. Aqueça destap-ado. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera. Tenha cuidado ao retirar as chávenas (Consulte as instruções de segurança para líquidos).
2	**Fatias de Bolo Congeladas**	100 g (1 fatia) 200 g (2 fatias) 300 g (2-3 fatias) 400 g (3-4 fatias) 500 g (4 fatias)	5-15 min.	Coloque as fatias de bolo congeladas (-18°C) directamente na grelha de metal. Coloque as fatias maiores e os queques no prato rotativo, uma fatia ao centro, duas fatias lado a lado e 3-4 fatias em círculo. Com a ajuda do elemento de aquecimento, o bolo fica morno e estaladiço. Este programa é adequado para fatias tais como de bolo de maçã cobertas com bolacha ralada, bolos com coberturas crocantes, bolos com sementes e queques. Não adequado para bolos inteiros, bolos com creme e bolos com cobertura de chocolate.

Utilização da Função Automática de Descongelamento

A função automática de descongelamento permite-lhe descongelar carne e peixe. O tempo de descongelamento e o nível de potência são definidos automaticamente. Só tem de seleccionar o programa e o peso.

✉ Utilize sempre pratos próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque o alimento congelado no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Coloque o alimento congelado no forno.Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar premindo o botão **Power Defrost** (⁂) (Descongelar)uma ou mais vezes.

2. Seleccione o peso dos alimentos rodando o **botão marcador**; pode marcar até um máximo de 1500g.

3. Prima ◇.
   Resultado:
   - Começa o descongelamento.
   - O forno emite um bip a meio do processo de desconge-lamento para virar o alimento.
   - Prima ◇ novamente para terminar o descongelamento.

✉ Também pode descongelar alimentos manualmente. Para tal, seleccione a função de cozinhar/aquecer com um nível de potência a 180W. Consulte a secção intitulada "Cozinhar/ Aquecer" na página 7 para mais pormenores.

Definições da Descongelação Rápida Automática

A tabela seguinte apresenta o programa de Descongelação Rápida, quantidades, tempos de espera e recomendações apropriadas.

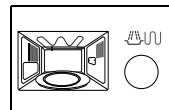
Retire todos os materiais de embalagem antes de descongelar. Coloque a carne, a carne de aves ou o peixe num prato raso de louça.

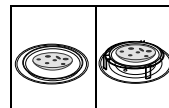
Cod.	Alimento	Dose	Tempo de Repouso	Recomendações
1	**Carne**	200 - 1500 g	20-60 min.	Proteja os extremos com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para vitela, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2	**Aves**	200 - 1500 g	20-60 min.	Proteja as pernas e pontas das asas com folha de alumínio. Volte as aves quando o forno apitar. Este programa é adequado para frangos inteiros bem como em bocados.
3	**Peixe**	200 - 1500 g	20-50 min.	Proteja a cauda do peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixes inteiros, bem como para filetes.
4	**Pão/ Bolos**	125 - 625 g	5-20 min.	Coloque o pão ou o bolo num pedaço de papel de cozinha e volte-o assim que o forno apitar (o forno continua a funcionar e só pára quando abre a porta). Este programa é adequado para todos os tipos de pão, cortado ou inteiro, bem como para pãezinhos e baguetes. Coloque os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos fermentados, biscoitos, cheesecake e bolos folhados. Não é adequado para bolachas ou bolos de massa quebrada, fruta e bolos de creme ou com cobertura de chocolate.

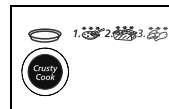
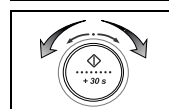
✉ Seleccione a função de Descongelação Manual com uma potência de180 W se quiser descongelar a comida manualmente. Para mais informações sobre congelação e descongelação manual, consulte a página 20.

Usar a Função de Tostar Automática

Com a Função de Tostar Automática, o tempo de cozedura é definido automaticamente. Pode regular o número de doses, rodando o botão rotativo.

Primeiro, coloque o prato de tostar no centro do prato rotativo e feche a porta.

1. Pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato rotativo com a combinação Micro-ondas-Grelhador mais elevada.
   Prima o botão **Combi ( )** e defina o tempo de aquemento (3-5 mins.) rodando o **botão rotativo.**
2. Prima ◇.

   ☛ Use sempre luvas de forno para retirar o prato de tostar, uma vez que pode aquecer bastante.

3. Abra a porta do forno.
   Coloque os alimentos no prato de tostar.
   Feche a porta.

   ✉ Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato rotativo) do micro-ondas.
4. Seleccione o tipo de alimentos a cozinhar e prima o botão **Crusty Cook** uma ou mais vezes.

5. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela da página seguinte)

6. Prima ◇.
   Resultado: Tem início a cozedura. Depois de terminar:
   1) O forno apita quatro vezes.
   2) O sinal de aviso de fim apita três vezes (de minuto a minuto)
   3) A hora actual volta a ser apresentada.

✉ **Como limpar o Prato de Tostar**

Limpe o prato de tostar com água morna e detergente e enxague com água limpa.

✉ Não use uma escova nem uma esponja dura, caso contrário, causará danos à camada superficial.

❇ **Nota**

O prato de tostar não deve ser lavado na máquina de lavar louça.

Usar a Função de Tostar Automática (continuação)

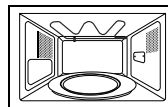
A tabela abaixo apresenta os vários Programas Automáticos da Função de Tostar, quantidades, tempos de espera e recomendações adequadas. Estes Programas funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

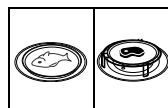
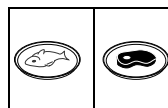
Antes de usar a função de Tostar, recomenda-se que pré-aqueça o prato de tostar no prato rotativo durante 3 a 5 minutos, usando uma combinação de 600 W e grelhador. Use luvas de forno para retirar o prato!

Código / Alimentos (-18°C)	Doses	Tempo de Pré-aquec.	Tempo de Espera	Recomendações
1. **Pizza Congelada**	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Pré-aqueça o prato de tostar usando 600W + grelhador. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.
2. **Baguetes Congeladas**	150 g (1 baguete) 250 g (2 baguetes)	4 min.	2-3	Pré-aqueça o prato de tostar usando 600W + grelhador. Coloque 1 baguete no centro do prato de tostar e 2 baguetes lado a lado no prato de tostar. Este programa é adequado para sandes em baguete, (ex. legumes, fiambre e queijo) bem como pizzas.
3. **Panados de Frango Congelados**	125 g 250 g	4 min.	-	Pré-aqueça o prato de tostar usando 600W + grelhador. Pincele o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Distribua os panados uniformemente no prato de tostar. Vire quando o forno apitar. Prima o botão de início para iniciar a cozedura.

Usar a Função de Tostar Manual

Esta placa para tostar permite-lhe corar a comida não só por cima com o grelhador, mas também por baixo a comida fica tostada e corada devido às elevadas temperaturas da placa para tostar. Pode ver vários artigos que pode preparar com esta placa na tabela que se segue (consulte a pág. seguinte).

A placa para tostar também pode ser utilizada para bacon, ovos, salsichas, etc.

1. Coloque a placa para tostar directamente no prato rotativo e pré-aqueça-a com a combinação mais alta de Micro-ondas e Grelh. [( ) 600+Grelh.] de acordo com os tempos e instruções da tabela.
   - ☞ Utilize sempre luvas de forno para retirar a placa para tostar, pois esta fica muito quente.
2. Unte a placa se desejar cozinhar alimentos como bacon e ovos, para estes ficarem bem tostados.
   - ❇ De notar que a placa para tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como facas, para cortar na placa para tostar.
   - ❇ Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície da placa ou retire os alimentos antes de os cortar.
3. Coloque os alimentos sobre a placa para tostar.
   - ☞ Não coloque nenhum objecto sobre a placa para tostar que não seja resistente ao calor, por ex. taças de plástico.
   - ☞ Nunca coloque a placa para tostar no forno sem o prato rotativo.

4. Coloque a placa para tostar sobre a grelha de metal (ou prato rotativo) no forno.
5. Seleccione o tempo e potência de cozedura adequados. Consulte a tabela na página seguinte.

✉ **Como limpar a placa para tostar**
Lave a placa para tostar com água morna e detergente e passe depois por água limpa.

✉ Não utilize escovas ou esponjas agressivas pois pode danificar a camada de fora.

❇ **Nota:**
A placa para tostar não é resistente à máquina de lavar louça.

Regulação da Placa para tostar

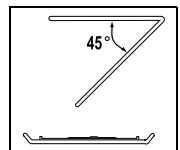
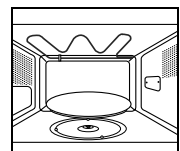
Recomendamos que pré-aqueça a placa para tostar directamente no prato rotativo. Para tal, utilize a função 600W + Grelhador ( ) e siga os tempos e instruções da tabela.

Alimentos	Quantidade	Tempo de Préaqu-ecimento	Potência	Tempo de Cozedura	Recomendações
Bacon	4 fatias (80g)	3 min.	600W+ Grelh.	3½-4min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado. Coloque o prato na grelha.
Tomates Grelhados	200 g (2)	3 min.	450W+ Grelh.	4½-5min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates a meio e ponha queijo por cima. Disponha-os em círculo. Coloque o prato de tostar na grelha.
Hamburger (congelado)	2 (125g)	3 min.	600W+ Grelh.	7-7½min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Disponha os \hamburgers em círculo. Coloque o prato de tostarna grelha. Vire passados 4-5 min.
Batatas Assadas	250 g 500 g	3 min.	600W+ Grelh.	5-6 min. 8-9 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas a meio. Coloque-as no prato com a face cortada para baixo. Disponha-as em círculo. Coloque o prato na na grelha.
Filetes de peixe (congelado)	150 g (5) 300 g (10)	4 min.	600W+ Grelh.	7-8 min. 9-10 min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Pincele o prato com 1 colher de azeite. Disponha os filetes em círculos. Vire após 4 min (5) ou após 6 min (10).
Pizza (fria)	300-350 g	4 min.	450W+ Grelh.	6½-7½min.	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a pizza no prato de tostar. Coloque o prato na grelha.

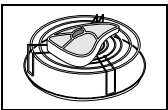
Selecção da Posição do Elemento de Aquecimento

O elemento de aquecimento é utilizado para grelhar. Pode ser colocado numa de duas posições:

- ***Posição horizontal, para grelhar ou para cozedura combinada de micro-ondas + grelhador***

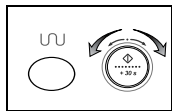
☛ Mude a posição do elemento de aquecimento apenas quando este arrefecer e não exerça demasiada força ao colocá-lo na posição vertical.

Para colocar o elemento de aquecimento na...	Então...
Posição horizontal (grelhador ou combinado Micro-ondas+Grelh)	◆ Puxe o elemento de aquecimento para si ◆ Empurre para cima até ficar paralelo com o tecto do forno
Quando limpa a parte superior do interior do forno, será conveniente rodar o aquecedor para baixo 45°e limpá-lo.	

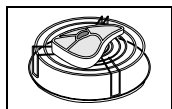
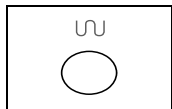
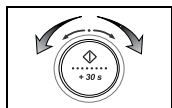
Selecção dos Acessórios

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes de plástico, pratos chávenas de papel, toalhas, etc.

Se desejar seleccionar o modo de cozinhar combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas e forno. Utensílios de metal podem danificar o forno.

✉ Para mais pormenores sobre os utensílios adequados, consulte o Guia de Utensílios na página 16.

Grelhador

O grelhador permite-lhe aquecer e corar os alimentos rapidamente, sem utilizar as micro-ondas. Para tal, é fornecida uma grelha para grelhar com o forno micro-ondas.

1. Pré-aqueça o grelhador para a temperatura desejada, premindo o botão **Grelhador** (⨆⨆) e defina o tempo de pré-aquecimento rodando o **botão marcador**.

2. Prima ◇.

3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha. Feche a porta.

4. Prima ⨆⨆.
<u>Resultado:</u> No visor aparece a seguinte indicação:

5. Defina o tempo para o grelhador rodando o botão marcador.
O tempo máximo do grelhador é de 60 minutos.

6. Prima ◇.
<u>Resultado:</u> Começa a grelhar. Quando termina
1) O forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal é emitido mais três vezes (de minuto a minuto).
3) A hora actual é visualizada novamente.

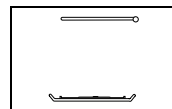
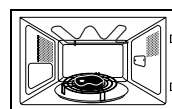
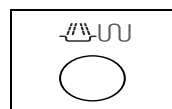
✉ Não se preocupe se o aquecedor se liga e desliga durante o funcionamento do grelhador. Este sistema foi concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

☛ Utilize sempre luvas de forno quando toca nos pratos do forno, pois estes estão muito quentes. Verifique que o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

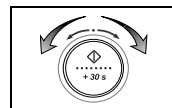
Combinação do Micro-ondas com o Grelhador

Também pode combinar a cozedura com o micro-ondas com o grelhador, para cozinhar rapidamente e corar ao mesmo tempo.

☛ Utilize SEMPRE utensílios resistentes ao micro-ondas e ao forno. O ideal são pratos de vidro ou de cerâmica pois permitem a penetração das micro-ondas nos alimentos de forma uniforme.

☛ Utilize SEMPRE luvas de forno quando toca nos recipientes do forno, pois estes estão muito quentes.

1. Certifique-se de que o elemento de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 13 para mais pormenores.

2. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos na grelha e esta no prato rotativo.
Feche a porta.

3. Prima o botão **Combi**( ).
<u>Resultado:</u> São apresentadas as seguintes indicações:
(microwave and grill mode - modo de MO e grelhador)
600W (out power - potência de saída)

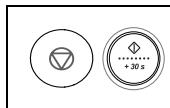
✉ Seleccione o nível de potência adequado premindo o botão Combi( ) novamente até aparecer o nível de potência correspondente.

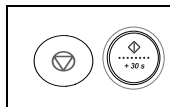
☛ Não pode definir a temperatura do grelhador.

4. Defina o tempo rodando o **botão marcador** conforme necessário.
O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

5. Prima ◇.
<u>Resultado:</u> O processo combinado começa. Quando termina
1) O forno emite um bip quatro vezes.
2) Este sinal é emitido mais três vezes (de minuto a minuto).
3) A hora acual é apresentada novamente.

✉ A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é de 600W.

Desactivar o Sinal Sonoro

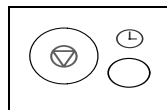
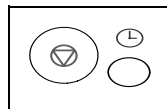
Pode desactivar o sinal sonoro (bip) sempre que quiser.

1. Prima ⊽ e ◇ ao mesmo tempo.
Resultado: Aparece a seguinte indicação.

O forno já não emite um bip cada vez que prime um botão.

2. Para ligar novamente o bip prima os botões ⊽ e ◇ novamente ao mesmo tempo.
Resultado: Aparece a seguinte indicação.

O forno funciona com o sinal sonoro novamente.

Fecho de Segurança do Forno de Micro-ondas

Este forno de micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança que lhe permite "bloquear" o forno para que as crianças ou alguém que não esteja familiarizado com o aparelho não possam colocá-lo em funcionamento acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer momento.

1. Prima ⊽ e ◷ ao mesmo tempo.
Resultado: O forno está bloqueado (não pode seleccionar nenhuma operação).
No visor aparece "L".

2. Para desbloquear o forno prima ⊽ e ◷ novamente ao mesmo tempo.
Resultado: O forno pode ser utilizado normalmente.

P

Guia de Utensílios de Cozinha

P

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrar nos alimentos, sem ser reflectidas, ou absorvidas, pelo prato utilizado.

Assim, deve ter atenção ao seleccionar os utensílios de cozinha. Caso os utensílios sejam próprios para micro-ondas, não terá de se preocupar.

O quadro seguinte apresenta os vários tipos de utensílios de cozinha e indica se podem, ou não, ser utilizados, e como, num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para Micro-Ondas	Observações
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades, para proteger as áreas contra a cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos caso a folha de alumínio esteja demasiado próxima das paredes do forno, ou se utilizar folhas grandes.
Browning plate	✓	Não pré-aquecer mais do que 8 minutos.
Loiça de barro e porcelana	✓	A loiça de porcelana, de barro, vidrada e de cerâmica, e a porcelana fina, são normalmente adequadas, excepto se tiverem decorações metálicas.
Pratos descartáveis de poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de Fast-food		
• Recipientes e copos em polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento poderá derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Poderá incendiar-se.
• Papel reciclado ou metalizado	✗	Poderá causar arcos.
Vidro		
• Loiça de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, excepto se tiver decorações metálicas.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino poderá partir-se se aquecer bruscamente.
• Garrafas de vidro	✓	Deve remover a tampa. Adequada apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Poderá causar arcos ou fogo.
• Arames para selar sacos	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para cozedura e aquecimento rápidos. Serve também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Poderá causar arcos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente, se for plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico poderão deformar ou descorar a altas temperaturas. Não utiliz plástico de Melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Ao retirar a película deve ter cuidado com o vapor acumulado.
• Sacos de congelamento	✓✗	Apenas se próprios para cozinhar ou resistentes ao calor. Não devem ser estanques. Se necessário, fure-o com um garfo.
Papel de cera ou encerado	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade e evitar os salpicos.

✓ :seguro
✓✗ :seguro/não seguro
✗ :não seguro

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, sendo atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente. O rápido movimento das moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios de cozinha para micro-ondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe, para uma maior eficácia. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem penetrar na cerâmica, no vidro, na porcelana e no plásticoo, assim como no papel e na madeira. Asim, não deve utilizar utensílios de metal para cozinhar.

Alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Diversos tipos de alimentos são adequados para cozinhar no micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, frutam massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Os molhos, sopas, pudins, conservas e chutneys podem também ser cozinhados num micro-ondas. De um modo geral, a cozedura no micro-ondas é ideal para qualquer tipo de alimento que seja normalmente cozinhado numa caçarola. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate, (ver o capítulo com as informações especiais).

Tapar durante a cozedura
Tapar os alimentos durante a cozedura é bastante importante, dado que a água evaporada sobe como vapor, ajudando no processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de várias formas: com um prato de loiça, uma tampa de plástico ou com película aderente.

Tempos de espera
Depois de terminar a cozedura, o tempo de espera é importante, de forma a permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de cozinha para legumes congelados

Utilize um pirex apropriado com tampa. Tape e cozinhe durante o tempo mínimoe - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes, uma durante a cozedura e outra depois. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga depois de cozinhar. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	4½-5½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600W	9-10	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão Verde	300g	600W	8-9	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Vários Legumes (cenouras, ervilhas, milho)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (Tipo Chinês)	300g	600W	8-9	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa - o arroz duplica o volume durante a cozedura. Cozinhe tapado. Após terminar a cozedura, mexa antes do tempo de espera e tempere com sal ouadicione especiarias e manteiga.
Nota: O arroz poderá não abosrver toda a água, após terminar o tempo de cozedura.

Massas: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, sal e mexa bem. Cozinhe destapado. Mexa de vez em quando, durante e após a cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra bem antes de servir.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz Branco (pré-fervido)	250g	850W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz Integral (pré-fervido)	250g	850W	21-22	5	Adicione 500 ml de água fria.
Arroz Misto (arroz+arroz bravo)	250g	850W	17-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho Misto (arroz + milho)	250g	850W	18-19	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250g	850W	11-12	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de Cozinha(continuação)

Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se estiver indicada outra quantidade deágua - consulte o quadro. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte o quadro.Prossiga a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vezdepois. Adicione sal, especiarias ou manteiga. Tape e espere durante 3 minutos.

Sugestão: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Quanto mais pequenos forem pedaços, mais depressa ficarão cozidos.

Os legumes frescos deverão ser cozinhados com a potência máxima(850W).

Alimento	Quant-idade	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Prepare ramos iguais. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5½-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare ramos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Vire os caules para o centro.
Courgettes	250g	3½-4	3	Corte as courgettes em rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhar até ficar tenro.
Beringela	250g	3½-4	3	Corte as beringelas em pequenas rodelas e salpique com uma colher de sumo de limão.
Alho-francês	250g	4½-5	3	Corte o alho-francês em rodelas grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5½-6	3	Corte as cebolas em rodelas ou em metades. Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	4½-5	3	Corte os pimentos em rodelas pequenas.
Batatas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese as batatas descacadas e corte-as em metades ou quartos iguais.
Nabos	250g	5-5½	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

AQUECER

O seu forno micro-ondas aquecerá os alimentos numa fracção do tempo que demoraria normalmente num forno ou num fogão convencional.
Utilize os níveis de potência e os tempos de aquecimento do quadro como guia. Os tempos do quadro consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C, ou os alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e tapar

Evite aquecer pedaços grandes, como porções de carne - tendem a ficar demasiado cozidos e a secar por fora antes do centro aquecer. É preferível o aquecimento de porções pequenas.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando uma potência de 850W, enquanto outros deverão ser aquecidos utilizando 600 W, 450 W ou até 300 W.
Consulte os quadros para mais informações. Em geral, é preferível aquecer alimentos utilizando um nível de potência inferior, no caso de os alimentos serem delicados, em grandes quantidades ou que possam aquecer muito depressa (tartes, por exemplo).

Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Para evitar a ebulição dos líquidos e possível queimadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno durante o tempo de espera. É aconselhável que coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do recipiente. Evite o sobre-aquecimento (e resultante desperdício) dos alimentos. É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar tempo extra, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera

Ao aquecer alimentos pela primeira vez, será útil tomar nota do tempo de aquecimento para futura referência.

Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem quentes, de modo uniforme.

Deixe os alimentos repousar durante algum tempo, depois do aquecimento - para que a temperatura fique uniforme. O tempo de espera recomendado após o aquecimento é de 2-4 minutos, excepto es for indicado outro tempo, no quadro.

Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Consulte o capítulo com as instruções dde segurança

AQUECER LÍQUIDOS

Deixe sempre repousar durante, pelo menos, 20 segundos, depois do forno se desligar, para que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a ebulição e possível queimadura, coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidronoas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BÉBÉ

Comida de Bébé:
Deite num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendável para servir: entre 30-40°C.

Leite do Bébé:
Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão poderá explodir, se aquecer demasiado. Mexa bem antes de deixar repousar e mexa novamente antes de servir. Verifique sempre a temperatura do leite ou dos alimentos do bébé antes de lhe dar. Temperatura recomendável para servir: 37°C.

NOTA:

A comida do bébé deve ser cuidadosamente verificada antes de lha dar, de forma a evi tar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados no quadro seguinte como guia para o aquecimento.

Aquecer Alimentos e Leite para Bébé

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quantidade	Potênciar	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos de bébé (legumes + carne)	190g	600W	30 seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Papa de bébé (grão + leite + fruta)	190g	600W	20 seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Leite	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 50 seg. to 1min	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão esterelizado. Coloqueo no centro do prato rotativo. Aqueça destapado. Agite bem e espere durante dois minutos, pelo menos. Antes de servir agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quantidade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1chávena) 250 ml (1caneca)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Coloque o líquido numa chávena de cerâmica e aquece-o destapado. Coloque a chávena (150 ml) ou a caneca (250 ml) no centro do prato rotativo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera.
Sopa (fria)	250g	850W	3-3½	2-3	Deite num prato fundo de louça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (fria)	350g	600W	5½ -6½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	4½ -5½	3	Coloque a massa (ex. esparguete) num prato raso de louça. Tape com película aderente. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600W	5-6	3	Coloque a massa recheada (ex. ravioli, tortelini) num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes do tempo de espera e de servir.
Refeição pronta (fria)	350g	600W	5½ -6½	3	Coloque uma refeição com 2-3 componentes num prato de cerâmica. Cubra com papel aderente para micro-ondas.

P

DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar.Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e retire quaisquer miúdos o mais breve possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado.
Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a aquecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos,antes de prosseguir. deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar.
Consulte o quadro abaixo.

Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça disto.

Para desongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20°C, utilize o quadro seguinte como guia.

Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W).

Alimento	Quanti-dade	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne pi cada	250g 500g	6½ -7½ 13-14	5-25	Coloque a carne num prato raso de louça. Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Bifes de porco	250g	7½ -8½		
Aves				
Pedaços frango	500g (2)	14½-15½	15-40	Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango inteiro com o peito para baixo num prato de louça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação.
Frango inteiro	900g	28-30		
Peixe				
Filetes de peixe	200g (2) 400g (4)	6-7 12-13	5-15	Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de louça. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio.
Fruta				
Bagas	250g	6-7	5 - 10	Distribua a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro).
Pão				
Carcassas (cada 50 g)	2 4	½-1 2-2½	5 - 20	Coloque as carcaças em cículo ou horizon-talmente sobre papel de cozinha, no meio do prato rotativo. Vire a meio da descongelação.
Tostas/ Sanduiche	250 g	4½-5		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	8-10		

GRELHADOR

O elementos de aquecimento para grelhar está localizado por baixo do tecto do forno.Funciona enquanto a porta está fechada e o prato rotativo está a rodar. A rotação do prato permite que os alimentos tostem de modo uniforme. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficarão grelhados mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:
Deverão ser à prova de fogo e poderão incluir metal. Não utilize qualquer tipo de material de plástico, dado que pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costoletas, salsichas, bifes, hamburgueres, bacon e entremeada, partes finas de peixe, sanduíches e todo otipo de tostas com cobertura.

NOTA IMPORTANTE:
Sempre que utilize apenas o modo de grelhador, certifique-se de que o elemento de aque-cimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Não se esqueça de que os alimentos devem ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forma.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este método de cozinha combina o calor proveniente do grelhador e a velocidade de cozedura das micro-ondas. Funciona apenas quando a porta está fechada e o prato rotativo a rodar. Devido á rotação do prato, os alimentos tostam de modo uniforme. Este forno dispõe de três modos combinados possíveis: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios de cozinha para cozedura de micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios que possam ser penetrados pelas micro-ondas. Os utensílios deverão ser à prova de fogo. Não utilize utensílios de metal com o modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílios de plástico, dado que podem derreter.

Alimentos adequados para micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todo o tipo de alimentos cozinhados para aquecer ou tostar (ex.: massa gratinada), assim como alimentos que requeiram um tempo de cozedura reduzido para tostar por cima. Este modo também pode ser utilizado para que as partes mais grossas dos alimentos que fiquem melhor tostados e estaladiços (ex.: pedaços de frango, que deve virar a meio do tempo de cozedura). Consulte o quadro para mais informações.

NOTA IMPORTANTE:
Ao utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que o elemento de aquecimento, no tecto do forno, está na posição horizontal e não está encostado à parede posterior, na posição vertical. Os alimentos deverão ser colocados na grelha, excepto se recomendado de outra forna. Caso contrário, deverão ser colocados directamente no prato rotativo. Consulte o quadro seguinte para mais informações.

Deve virar os alimentos, se pretender que fiquem tostados de ambos os lados.

Guia de Grelhados para Alimentos Congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados neste quadro como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quant.	Potência	1.Lado Tempo (min.)	2.Lado Tempo (min.)	Instruções
Carcaças (50 g cada)	2 4	Micro-ondas + Grelh.	300W+ Grelh. 1-1½ 2-2½	Só Grelh. 1-2 1-2	Disponha as carcaças em círculo, na grelha. Toste a segunda metade do pão virado para cima, para ficar esta-diço. Espere 2-5 minutos.
Baguetes + cobertura (tomate, queijo, fiambre, cogumelos)	250-300 g (2)	450 W + Grelh.	8-9	--	Coloque a baguete congelada no centro da grelha. Coloque 2 ou 3 baguetes lado a lado na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 minutos.
Gratinar (Legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelh.	13-14	--	Coloque o gratinado congelado num prato fundo de pirex. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.
Massa (Canneloni, Macarrão, Lasanha)	400 g	600 W + Grelh.	14-15	--	Coloque a massa congelada num tabuleiro de pirex. Coloque o tabuleiro directamente no prato rotativo. Depois de cozinhar, espere 2-3 minutos.
Pedaços de Frango	250 g	450 W + Grelh.	5-5½	3-3½	Coloque os pedaços de frango na grelha.
Batatas no Forno	250 g	450 W + Grelh.	9-11	4-5	Disponha as batatas de modo uniforme sobre papel de cozinha, na grelha.

P

Guia de Grelhados para Alimentos Frescos

Pré-aqueça o grelhador, com a função de grelhador, durante 4 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados neste quadro como guia para grelhar.

Alimentos Frescos	Quantidade	Potênciar	1.Lado Tempo (min.)	2.Lado Tempo (min.)	Instruções
Tostas	4 (25g cada)	Só Grelh.	4-5	4½-5½	Coloque as tostas lado a lado, na grelha.
Carcaças (já cozidas)	2-4 pieces	Só Grelh.	2-3	2-3	Coloque as carcaças com o fundo para cima, em círculo, directamente no prato rotativo.
Tomates Grelhados	200 g (2) 400 g (4)	300 W + Grelh.	3½-4½ 6-7	--	Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima. Disponha em círculo num prato raso de pirex. Coloque-o sobre a grelha.
Tosta Hawaii (ananás, fiambre, queijo)	2 (300 g)	450 W + Grelh.	3½-4	--	Toste primeiro as fatias de pão. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Disponha as tostas directamente na grelha. Espere 2-3 minutos.
Batatas Assadas	250 g 500 g	600 W + Grelh.	4½-5½ 8-9	--	Corte as batatas ao meio. Disponha-as em círculo na grelha, com a face cortada sobre a grelha.
Pedaços de frango	450 - 500 g (2)	300 W + Grelh.	8-9	9-10	Tempere os pedaços de frango com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo, com os ossos para o centro. Coloque um pedaço no centro da grelha. Espere 2-3 minutos.
Costoletas Borrego (Médias)	400 g (4)	Só Grelh.	11-13	8-9	Pincele as costoletas com azeite e especiarias. Disponha-as em círculo, na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 mimutos.

Alimentos Frescos	Quantidade	Potênciar	1.Lado Tempo (min.)	2.Lado Tempo (min.)	Instruções
Bifes de Porco	250 g (2)	Micro-ondas + Grelh.	(300W+ Grelh.) 7-8	(Só Grelh.) 6-7	Pincele os bifes de porco com azeite e especiarias. Disponha-os em círculo na grelha. Depois de grelhar, espere 2-3 minutos.
Maçãs Assadas	1 maçã (200g) 2 maçã (400g)	300 W + Grelh.	4-4½ 6-7	--	Descaroce as maçãs e encha-as com passa de uva e doce. Coloque aparas de amêndoa por cima. Disponha as maçãs num prato raso de pirex Coloque-o directamente no prato rotativo.

Guia de Cozinha(continuação)

SUGESTÕES ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico.
Aqueça durante 30-40 segundos, utilizando o nível 850 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando o nível 450W, até o chocolate derreter.
Mexa uma vez, ou duas, durante o processo.

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando o nível 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Demolhe as folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos, em água fria.
Escorra e coloque-as numa taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto, utilizando o nível 300 W. Mexa depois de derreter.

COZINHAR GLACÉ/COBERTURA (PARA BOLOS E SOBREMESAS)
Misture o glacé instantâneo (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ min., utilizando o nível 850 W, até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, cerejas) numa taça de pirex com uma dimensão adequada com tampa. Adicione 300 g de açúcar conservante e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos, utilizando o nível 850 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de compota com tampa de roscar. Deixe ficar tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS
Miisture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do pacote, e mexa bem. Uitlize uma taça de pirex com uma dimensão adequada, com tampa. Cozinhe tapado durante 6 ½ a 7 ½ minutos, utilizando o nível 850 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

TOSTAR APARAS DE AMÊNDOA
Espalhe 30 g de amêndoas cortadas de modo uniforme sobre um prato médio de loiça. Mexa várias vezes enquanto está a tostar, durante 3 ½ a 4 ½ minutos, utilizando o nível 600 W. Deixe repousar no forno durante 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpeza do Forno Micro-ondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do seu forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e partículas de comida:

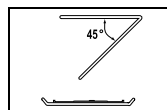
- ***Superfícies interior e exterior***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato rotativo e anel rotativo***

☛ Verifique SEMPRE se os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha convenientemente.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com sabão. Esprema e seque.
2. Retire qualquer salpico ou nódoa nas superfícies interiores ou no suporte rotativo com um pano com sabão. Esprema e seque.
3. Para soltar partículas de comida difíceis e retirar cheiros, coloque um copo com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante dez minutos à potência máxima.
4. Lave o prato, que é lavável na máquina, sempre que necessário.

✉ **NÃO** entorne água nos ventiladores. NUNCA use nenhum produto abrasivo nem solventes químicos. Tenha especial cuidado quando limpa os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- Fica acumulada.
- Impede a porta de fechar correctamente.

✉ **Limpe** o interior do forno micro-ondas após cada utilização com uma solução fraca de detergente, mas deixe o forno arrefecer antes de limpar para evitar danos.

Quando limpa a parte superior dentro do forno, será conveniente rodar o aquecedor para baixo 45° e limpá-lo.

Guardar e Reparar o Forno Micro-ondas

Micro-ondas Deve tomar alguns cuidados simples quando guarda ou manda reparar o seu forno micro-ondas.

O forno não deve ser utilizado se a porta ou os fechos da porta estão danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Fechos deteriorados***
- ***Revestimento exterior do forno amolgado ou torcido***

Só um técnico especializado em micro-ondas deve reparar este aparelho.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida sobre o seu funcionamento:

- Desligue o aparelho da tomada da parede
- Contacte o centro de assistência técnica mais próximo

✉ Se desejar guardar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

- **Razão:** O pó e a humidade podem afectar negativamente as peças do forno.

✉ Este forno micro-ondas não se destina a uma utilização comercial.

Especificações Técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Tanto o design como este manual de instruções estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**CE287DN**
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo Micro-ondas Grelhador Modo combinado	 1300 W 1100 W 2400 W
Potência de saída	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequência	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Motor de ventoinha de arrefecimento
Dimensões(L x A x P) Exterior Interior do forno	 489 x 275 x 398 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume	23 litros
Peso Líquido	 15 kg aprox